Omega®

L'extracteur de jus Multi-fonctions

Manuel d'utilisation

Précautions de sécurité à respecter

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les chocs électriques, l'appareil ne doit pas être trempé dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Soyez très attentifs lorsque des enfants sont proches de l'engin lorsqu'il est en marche.
4. Retirer la prise lors du repos, ainsi qu'avant de placer ou d'ôter des éléments et avant de nettoyer.
5. Ne pas toucher les parties mobiles. Ne jamais enfoncer la pâte à la main. Toujours utiliser le pilon.
6. Ne jamais utiliser l'engin si le cordon ou la prise sont abîmés ou s'il y a dysfonctionnement, ou si l'engin est tombé ou est abîmé de quelque façon. Renvoyez alors l'appareil aux services les plus proches pour un devis, une réparation ou un ajustement mécanique.
7. L'utilisation d'éléments non conseillés ou non recommandés par le fabricant peut entraîner incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne pas laisser le cordon traîner en bas de la table.
9. Assurez-vous chaque fois que le tambour est bien serré avant d'allumer le moteur. Ne pas relâcher le tambour pendant que l'extracteur fonctionne.
10. Éteignez l'extracteur (OFF) après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de le démonter.
11. Ne pas placer les doigts ou des objets dans l'orifice du tambour pendant la marche. Si les aliments semblent bloqués, utilisez le pilon ou un autre morceau de fruit ou légume pour faire avancer. Lorsque cette méthode est impossible, éteignez le moteur et démontez l'extracteur pour pouvoir ôter les aliments coincés.

Ce puissant extracteur de jus est muni d'une tarière de type moulin, brevetée, fabriquée en polycarbonate et en mélamine (reconnus par la FDA américaine sur le plan hygiénique), ce qui empêche que des métaux lourds toxiques soient mélangés à vos jus frais.

La vitesse lente de l'**extracteur de jus multifonctions** Omega garantit goût parfait et nutrition optimale. Aucun nutriment n'est perdu par des éléments qui chaufferaient. L'**extracteur de jus multifonctions** est facile à monter et démonter, rapide à nettoyer. L'**extracteur de jus multifonctions** garantit de longues années d'utilisation sans souci et fiable.

Extracteur de jus multifonctions

1. Extracteur de jus de fruits

L'**extracteur de jus multifonctions** presse avec efficacité les jus de fruits mous ou durs, même les agrumes, généralement les fruits les plus durs.

2. Extracteur de jus de légumes

L'**extracteur de jus multifonctions** presse le jus de toutes sortes de légumes, y compris céleri, carottes, poivrons, radis, chou, sans dénaturer leur goût naturel et leurs propriétés nutritives. La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garantis par ce procédé d'extraction unique.

3. Extracteur de jus d'herbe de blé

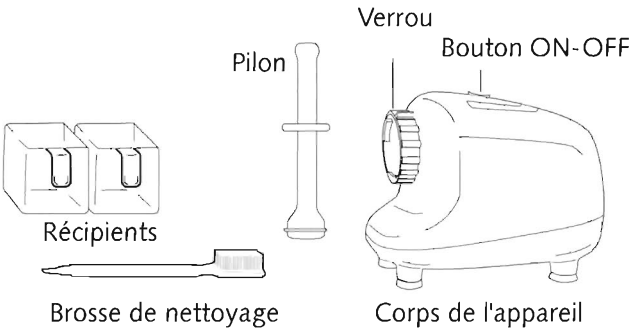
L'herbe de blé, les feuilles d'aloé et les aiguilles de pin ne sont que certains des produits naturels qui peuvent être pressés avec l'**extracteur de jus multifonctions**. Appréciez le meilleur de la nature dans les aliments crus, pressez-les pour en tirer tous les bénéfices.

4. Broyeur

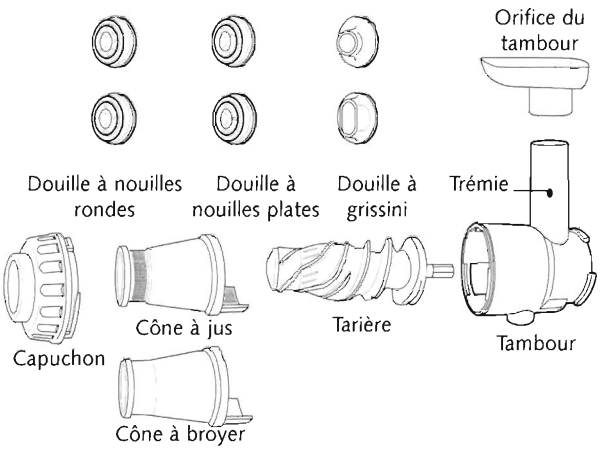
Tout en gardant le goût naturel et les propriétés nutritives, l'**extracteur de jus multifonctions** broie aussi l'ail, les échalotes, les poivrons, le gingembre, le radis et bien d'autres aliments, y compris les herbes fraîches. Il est ainsi facile de préparer les panades pour nourrissons ou patients en gériatrie.

5. Pâtes

Confectionnez en quelques minutes des pâtes fraîches grâce aux douilles à pâtes. Voir page 9.



Accessoires pour presser ou broyer



Instructions de base

❶ Bien que l'**extracteur de jus multifonctions** puisse extraire le jus de fruits et de légumes non pelés, nous conseillons de les laver soigneusement et de les peler pour éliminer les produits chimiques résiduels.

❷ Taillez les fruits et légumes en morceaux (d'environ 5cm), afin que le jus puisse être extrait à fond.

❸ Allumez la machine et laissez-la tourner jusqu'à la fin de l'extraction.

❹ Si l'extracteur vibre un peu pendant ce processus, éteignez la machine et nettoyez le tambour. Remontez et recommencez.

❺ Après les derniers fruits ou légumes, laissez tourner la machine quelques secondes pour tirer le maximum de jus.

❻ Éteignez l'appareil.

❼ Lavez le tambour et les accessoires après chaque utilisation de l'**extracteur de jus multifonctions.** Ne placez JAMAIS les accessoires dans le lave-vaisselle.

❽ Ne laissez JAMAIS tourner l'appareil plus de trente minutes à la fois.

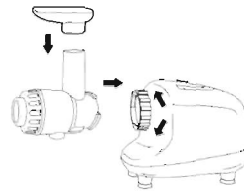
NETTOYAGE

Lavez la tarière et les accessoires de l'**extracteur de jus multifonctions** dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincez soigneusement.

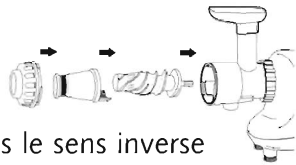
Ne mettez pas les accessoires dans le lave-vaisselle.

Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau. Lavez-le avec un linge humide.

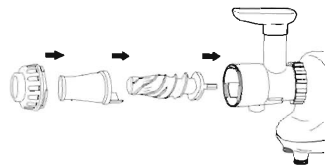
❶ Fixez le tambour au corps et tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre (environ 60°). Installez la trémie sur l'orifice du tambour.



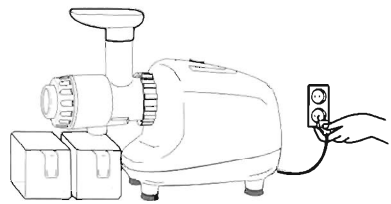
❷ Pour extraire des jus, insérez la tarière dans le tambour jusqu'au moment où vous entendez un déclic. Ajustez-y le cône à jus. Fixez le capuchon à l'extrémité du tambour en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



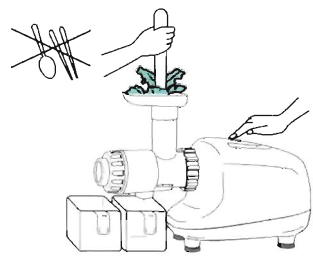
❸ Pour broyer, insérez la tarière dans le tambour. Ajustez-y le cône à broyer. Fixez le capuchon à l'extrémité du tambour (voir point 2).
Pour faire des pâtes ou des nouilles, des grissinis de riz: voir page 9



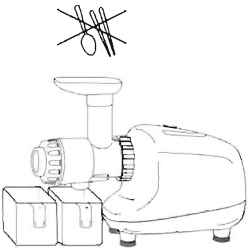
❹ Placez les deux récipients en plastique (jus et pulpe) sous l'orifice du bas du tambour. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil 110V au secteur.



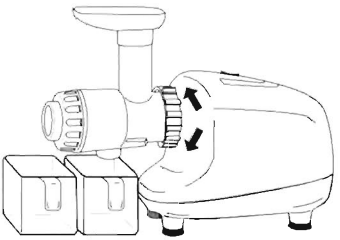
❺ Appuyez sur le bouton ON. Introduisez les aliments, un à un. Poussez doucement avec le pilon. Laissez tourner la machine pour continuer à introduire les aliments.



❻ N'utilisez pas de cuillère, de couteau ou d'autre objet de métal. SI le tambour est bloqué ou que la machine s'arrête seule, appuyez sur le bouton Reverse (marche arrière) deux à trois fois. Appuyez à nouveau sur le bouton ON pour recommencer



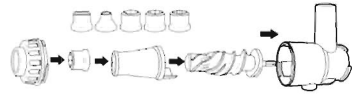
❼ Éteignez l'extracteur avant de changer d'accessoire ou de toucher des parties en mouvement. Retirez le tambour du corps en tournant le verrou à l'envers des aiguilles d'une montre. Tirez la tarière d'abord. Démontez le reste du tambour. Lavez tous les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse. Ne placez JAMAIS les accessoires dans le lave-vaisselle.



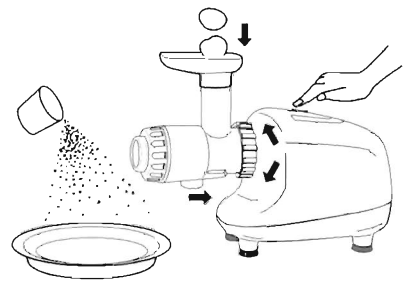
❽ Ne faites JAMAIS tourner l'appareil pendant plus de trente minutes à la fois.

Confectionner des pâtes, des nouilles, des grissini de riz

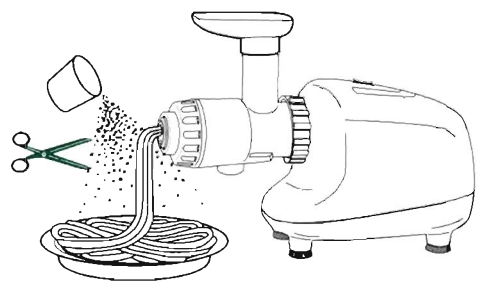
❶ Ouvrez le bouchon du tambour. Remplacez le cône à jus par le cône broyeur. Placez la douille choisie devant le cône. Refermez le capuchon à l'inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic.



❷ Saupoudrez un peu de farine sur le plat où seront déversées les pâtes, sous l'embout. Allumez la machine. Placez le pâton dans l'orifice du tambour. Aidez-le du pilon.



❸ Coupez les pâtes à la longueur désirée, à l'aide d'une paire de ciseaux. Cuisez selon les instructions de la recette.



❹ Démontez les accessoires. Rincez-les d'abord dans de l'eau froide, puis lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse, PAS dans le lave-vaisselle.

Choisir le cône adéquat

Aliments	cône
jus de... pommes, oranges et autres agrumes, poires, raisins, fraises, kiwi, tomates, choux, radis, betteraves (y compris feuillage), épinards, carottes, ignames, herbe de blé, etc.	cône à jus
poivrons, ail, gingembre, herbes, riz trempé, légumes secs trempés et cuits, poisson et viande	cône broyeur
pâtes, nouilles, grissini	cône broyeur

Astuces

La pulpe provenant de l'extraction des jus peut être utilisée dans d'autres recettes, depuis le bouillon de légumes jusqu'aux petits pains, masques de beauté et matériel de compostage.

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le corps de l'appareil.

L'extracteur ne doit être nettoyé qu'hors de l'eau.

Entretien et réparations

N'essayez pas de réparer l'extracteur Omega vous-même. N'ouvrez pas le corps de l'appareil, ce qui rend votre garantie nulle. Contactez votre agent commercial local.

Vente et réparations, contactez:

Omega 1-800-633-3401